notice_MO2630-reso 23/12/05 11:08 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

FOUR À MICRO-ONDES MULTI-CUISSON - 30L

MICROWAVE OVEN WITH CONVECTION AND GRILL FUNCTIONS 30L

*MO 2630 "**Jazz**"* - **30 L**

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

WEB

FRANÇAIS

WHITE ANDBROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser cet appareil pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Risque d'incendie.
- Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ne pas ouvrir la porte mais arrêter le four. Débrancher ou couper le courant au disjoncteur.
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur, ni sur ou près de surfaces chaudes (cuisinière, plaques électriques, …).
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :

- Avant d'utiliser l'appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l'air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Laisser un espace libre de 10 cm tout autour du four, et de 30 cm au-dessus. Veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé dessus.

- Au cours de son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables tels que rideaux, tissus, etc…
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil afin d'éviter les brûlures. Eviter en particulier les parties métalliques et la porte qui deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prendre garde pendant l'ouverture et la fermeture de la porte.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu'ils sont chauds.
- Lorsque l'appareil est chaud, éviter toute projection de liquide sur la porte vitrée, qui risquerait de l'endommager.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le bouton du thermostat soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Ne placer aucun accessoire directement sur les résistances du bas.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait faire brûler l'appareil.
- Les joints et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones sont endommagées, ne plus utiliser l'appareil et s'adresser à une station technique agréée.

<u>* Pour réduire le risque de feu dans le four :</u>

- ne pas faire cuire les aliments à outrance
- retirer toutes les attaches avec un fil métal sur les sacs de conservation des aliments avant de les mettre au four
- ne pas faire chauffer d'huile pour faire de la friture car la température de l'huile ne se contrôle pas
- après chaque cuisson, essuyer toutes les parois du four avec un chiffon humide puis un chiffon sec pour retirer tous les résidus d'aliments et de graisse. Les résidus de graisse peuvent provoquer de la fumée et une mauvaise odeur et même prendre feu
- si les aliments à l'intérieur du four provoquent de la fumée ou une mauvaise odeur, laisser la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher

<u>* Pour réduire le risque d'explosion ou d'ébullition soudaine :</u>

- ne pas mettre de récipient clos dans le four. Les biberons fermés avec leur bouchon ou la tétine sont considérés comme des récipients clos
- soulever tout doucement le coin du couvercle ou le film de côté pour éviter de vous brûler avec la vapeur
- pour faire bouillir un liquide dans le four, utiliser un récipient à large ouverture et attendre 20 secondes après la cuisson pour éviter d'éventuelles projections
- les œufs, les pommes de terre, les saucisses, les châtaignes doivent être épluchés ou piqués avant la cuisson
- les œufs battus ou autre liquide ne doivent pas être retirés du four immédiatement après la cuisson pour éviter toute éventuelle projection.
- les petits pots de bébés doivent être remués et il faut vérifier la température avant consommation pour éviter tout risque de brûlure

* Pour éviter de casser le plateau tournant :
- le laisser refroidir avant de le nettoyer
- ne pas mettre d'aliments ou plats chauds sur le plateau froid
- ne pas mettre d'aliments surgelés sur le plateau chaud

- S'assurer que rien ne touche les parois du four pendant la cuisson
- Ne pas entreposer de nourriture ou autre objet à l'intérieur du four
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide car il pourrait être endommagé
- Lorsque vous utilisez un autre mode que le MICRO-ONDES, les enfants ne doivent pas utiliser le four sans surveillance car il atteindra de très hautes températures
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant
- Ne jamais utiliser le four si la porte ou le cordon d'alimentation sont endommagés ou si le four fonctionne mal. Retourner l'appareil dans une station technique agréée pour réparation. Ne jamais essayer de le réparer vous-même !

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL D'UN FOUR À MICRO-ONDES

La micro-onde est une onde de haute fréquence électromagnétique communément émise dans la nature mais tellement dispersée qu'elle ne peut produire de la chaleur. Le composant clé d'un four à micro-ondes est le magnétron : celui-ci transforme l'énergie électrique en micro-ondes qui sont diffusées dans l'enceinte du four. Sous l'effet des micro-ondes, les molécules des aliments vont vibrer à très grande vitesse ; le frottement des molécules entre elles entraînera la production de chaleur servant à réchauffer ou cuire.

LA MICRO-ONDE POSSÈDE 3 PROPRIÉTÉS :

1. absorption : la micro-onde peut provoquer un excès de vibrations des molécules de plusieurs sortes d'aliments afin d'obtenir la chaleur nécessaire. Mais la capacité d'infiltration dépend largement de la taille, de l'épaisseur et des propriétés des aliments.
2. pénétration : la micro-onde peut traverser les plats en céramique, verre, plastique résistants à la chaleur. Il est conseillé d'utiliser des plats qui reçoivent une bonne pénétration des micro-ondes pour arriver à un résultat optimum. Voir le paragraphe « Guide de compatibilité ».
3. réflexion : les micro-ondes vont être réfléchies grâce aux parois à l'intérieur du four afin d'établir un champ magnétique et éviter la surchauffe de certaines parties.

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

- Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four et le mur doit être au moins de 10 cm et sur les côtés la distance doit être au moins de 5 cm entre la paroi du four et le mur ; entre le plafond et le haut du four il doit y avoir au moins 20 cm.
- Ne pas poser d'objet sur le four.
- Le four doit être placé suffisamment loin de la télévision, radio ou autre antenne pour éviter les perturbations et les nuisances sonores.
- Le four doit être installé à proximité d'une prise électrique.

PREMIÈRE UTILISATION

Les résidus de fabrication sur les parois intérieures et sur les résistances, du four peuvent occasionner une odeur de brûlé et un peu de fumée.
Ce phénomène est normal et cessera après quelques utilisations. Laisser la porte ou la fenêtre de votre cuisine ouverte pour permettre une bonne ventilation.
Il est vivement recommandé d'agir comme indiqué dans les consignes de sécurité : mettre le four sur la fonction CHALEUR TOURNANTE ou GRIL et mettre en marche à vide plusieurs fois. Une mise en marche à vide ne peut se faire que sur les modes CHALEUR TOURNANTE et GRIL mais surtout pas en mode MICRO-ONDES.

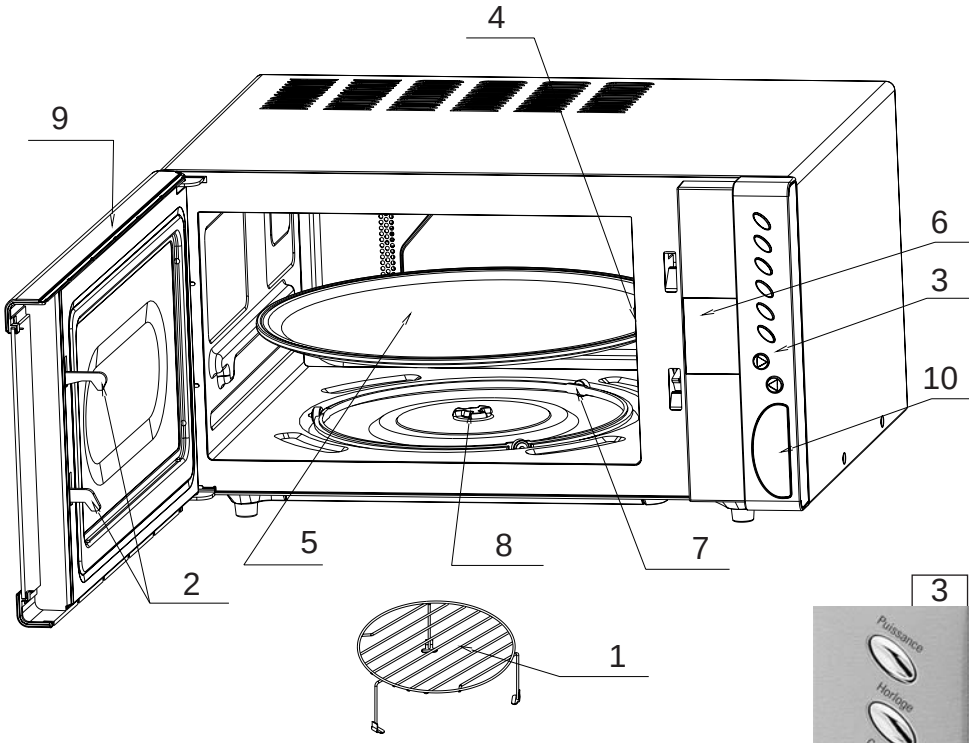
GUIDE DE COMPATIBILITÉ

- Il est recommandé d'utiliser des plats compatibles avec un four à micro-ondes. Normalement les plats en céramique, verre ou plastique résistants à la chaleur, peuvent convenir. Ne jamais utiliser de plats en métal quelles que soient les fonctions du four que vous utilisez sinon cela fera des étincelles. Vous pouvez vous référer au tableau ci-dessous.

CONSTITUTION DES PLATS	MICRO-ONDES	GRIL	CHALEUR TOURNANTE	MULTIFONCTIONS	REMARQUES
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	Ne jamais utiliser de plat en céramique avec de la dorure
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Non	Ne pas utiliser en cas de longue cuisson en mode micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grilles métal	Non	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Non	Ne pas utiliser pour la cuisson de viande car la trop haute température ferait fondre le film

DESCRIPTION

1 - Grille
2 - Crochets de fermeture de la porte
3 - Panneau de contrôle
4 - Plaque Mica
5 - Plateau tournant en verre
6 - Diodes électroluminescentes
7 - Support du plateau tournant
8 - Axe de rotation
9 - Porte
10 - Bouton d'ouverture de la porte



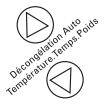
REMARQUES :
- Les crochets de fermeture assurent une fermeture étanche de la porte pendant l'utilisation pour empêcher les radiations micro-ondes de s'échapper
- Ne pas retirer la plaque mica car elle sert à éviter le retour des ondes
- Les diodes indiquent l'heure, le mode de cuisson et le temps de cuisson restant

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE

1. UNE FOIS BRANCHÉ

Les diodes clignotent 88:88 3 fois lorsque vous branchez l'appareil. Puis : va clignoter pour sélectionner le mode et le temps de cuisson

2. BOUTON DÉCONGÉLATION AUTO, TEMPÉRATURE, TEMPS, POIDS



Augmenter ou diminuer le temps de cuisson, le poids et menu Auto pendant l'opération en appuyant sur les boutons, vers le haut ou vers le bas

3. PAUSE / ANNULATION

Presser le bouton Pause / Annulation pour :
- arrêter le four temporairement pendant la cuisson
- stopper si vous avez fait une erreur dans la sélection
- annuler le programme si vous retirez les aliments avant la fin de la programmation sinon vous ne pourrez pas faire de nouvelle programmation sans débrancher l'appareil

4. RAPPEL AUTO

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, les diodes afficheront End et 6 signaux sonores retentiront. Appuyez sur Pause / Annulation une fois ou ouvrir la porte, sinon les bips vont continuer à retentir pendant 3 minutes.

5. FONCTION MICRO-ONDES

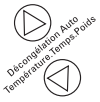
Appuyer sur le bouton PUISSANCE, les diodes vont défiler et indiquer

M 100P M 80P ... M 20P

100P --- Très forte puissance, puissance micro-ondes 100% : pour une cuisson rapide et en profondeur
80P --- Forte puissance, puissance micro-ondes 80% : pour une cuisson moyenne rapide
60P --- Puissance moyenne, puissance micro-ondes 60% : pour cuire à la vapeur
40P --- Faible puissance, puissance micro-ondes 40% : pour décongeler
20P --- Puissance mini, puissance micro-ondes 20% : pour maintenir au chaud

REMARQUE :
- Le temps maximum qu'on peut sélectionner est 99 minutes et 99 secondes.
- Ne jamais utiliser la grille en mode micro-ondes
- Ne jamais faire fonctionner le four à vide
- Si vous retournez les aliments en cours de cuisson, appuyer sur Départ immédiat une fois et la cuisson va se poursuivre
- Si vous voulez retirer les aliments avant la fin du temps sélectionné, appuyez sur Arrêt / Annulation pour remettre la programmation à zéro

Exemple : pour cuire à 80P pendant 10 mn 30

Boutons	**Diodes**
1. Après avoir branché l'appareil, les diodes clignotent ou appuyer sur Pause / Annulation une fois	:
2. Sélectionner la puissance en pressant le bouton plusieurs fois	80P
3. Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur 	10:30
4. Appuyer sur et les diodes vont indiquer le temps de cuisson restant. Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant l'opération	

6. CHALEUR TOURNANTE / COMBINÉ ET GRILL / COMBINÉ

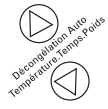
Appuyer sur ce bouton et les diodes vont défiler : C---C1---C2---G---G1---G2

A) MODE CHALEUR TOURNANTE / COMBINÉ

C --- Mode chaleur tournante : l'air chaud circule à l'intérieur du four pour dorer et réchauffer rapidement et de façon uniforme. C'est le mode de cuisson d'un four tradionnel.

C1 --- Mode chaleur tournante + micro-ondes : la combinaison de ces 2 types de cuisson est faite pour cuire de la viande et la rendre tendre et juteuse, ou de la volaille avec juste ce qu'il faut de doré et de croustillant. Les viandes et volailles sont meilleures lorsqu'elles sont cuites directement sur la grille. Vous pouvez placer un plat de récupération des graisses sous la grille et sur le plateau tournant

C2 --- Même mode que ci-dessus sauf qu'il y aura plus de cuisson en mode micro-ondes : idéal pour cuire de gros morceaux de volaille qui auront davantage besoin de la pénétration des micro-ondes.

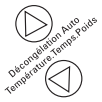
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 

- Vous pouvez sélectionner différents degrés de température : 100°C, 140°C, 180°C, 200°C, 230°C.
- Pour décongeler, utiliser 100°C.
- Pour cuire , mettre le four sur 140°C ou 180°C
- Pour griller de la volaille, sélectionner 180 – 230 °C.
- En mode combiné, la température ne pourra pas excéder 180°C car le four ne peut pas chauffer à plus de 180°C.

Exemple : pour cuire avec la fonction chaleur tournante 180°C pendant 20 mn

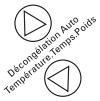
Boutons **Affichage diodes**

1. Appuyer sur le bouton plusieurs fois pour sélectionner le programme

2. Sélectionner la température désirée en appuyant sur 

3. Presser sur pour confirmer

4. Sélectionner le temps de cuisson ou de préchauffage. Dans la plupart des cas, le four doit être préchauffé avant d'y mettre les aliments pour un meilleur résultat.

Appuyer sur  pour programmer le temps de cuisson

OU vous ne vous occupez pas de cette fonction et le four sera bien chaud après 15 mn (temps de pré-chauffage par défaut)

5. Appuyer sur pour commencer la cuisson OU

6. La température augmente de manière constante pendant le préchauffage et les diodes vont indiquer les changements de température. Le four va commencer à chauffer à 100°C.

Lorsque le four a atteint les 100°C, la température va augmenter régulièrement jusqu'à 140°C

Quand le four a atteint les 180°C, le chiffre ne bougera plus ce qui signifie que le préchauffage est terminé.

PRÉCHAUFFAGE

En mode chaleur tournante, il est recommandé de préchauffer le four pour obtenir de meilleurs résultats. Mais il ne faut pas préchauffer en mode combiné Chaleur tournante / Micro-ondes.
La température de préchauffage doit toujours être plus forte que celle du four. Par exemple, le four doit pré-chauffer à 230 °C et vous voulez faire chauffer votre préparation à 180°C : dans ce cas, les diodes indiqueront . Vous devez sélectionner la température de nouveau ou attendre que le four se refroidisse.

Remarques :

- Le four ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant correctement positionné pour qu'il puisse tourner. Par contre, vous devez retirer le plateau tournant quand vous préchauffez le four et lorsque vous préparez des aliments à cuire directement sur le plateau.
- Ne jamais recouvrir le plateau tournant ni la grille de papier aluminium. Ceci n'est pas compatible avec le circuit d'air qui cuit les aliments.
- Des plats à pizza ronds sont d'excellents plats pour cuire en mode chaleur tournante uniquement. Choisir des plats sans poignées.

- Vérifier la cuisson une fois le programme terminé. Si elle n'est pas tout à fait finie, laisser le plat quelques minutes au chaud dans le four.

Exemples de cuisson en mode chaleur tournante seule :

Préparation	Poids / Dimension	Température	Préchauffage	Temps de cuisson
Volaille	Poulet 1.5 Kg	230 °C	OUI	45 minutes
Gâteau	20 cm de diam.	180°C	OUI	45 minutes
Cookies	25 pièces	180°C	OUI	20 minutes
Pizza	15 mm d'épaisseur	200°C	OUI	30 minutes

Ce ne sont que des indications, vous pouvez adapter la température et le temps de cuisson en fonction du type de préparation, du poids et de vos goûts.

B) GRIL / COMBINÉ

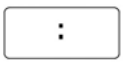
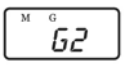
G --- Gril : ce sont les résistances qui vont fonctionner. Idéal pour griller de la viande fine, du porc, des saucisses, des ailes de poulet car on peut obtenir une bonne coloration

G1 --- Grill et micro-ondes combinés (résistances + magnétron fonctionnent alternativement) : conseillé pour une bonne pénétration de la cuisson et un résultat croustillant et bien doré.

G2 --- Même mode que ci-dessus sauf que les résistances fonctionnent plus longtemps.
Remarque : il n'est pas nécessaire de préchauffer le four en mode Gril

Attention : en mode chaleur tournante / combiné et gril / combiné, toutes les parties du four sont très chaudes. Utiliser des maniques pour sortir les aliments du four afin de ne pas vous brûler.

Exemple : griller sur prog G2 pendant 10 mn 30 s

Boutons	**Affichage diodes**
1. Après avoir branché l'appareil, les diodes clignotent OU appuyer sur le bouton Pause/Annulation une fois	
2. Sélectionner le programme de cuisson désiré Conv/Combi/Gril	
3. Sélectionner le temps de cuisson Décongélation Auto Température Temps Poids	
4. Appuyer sur Valid/Départ	

7. MODE AUTOMATIQUE

Le four est doté de programmes définis par défaut pour des opérations simples. Lorsque les diodes clignotent, appuyer sur Cuisson Auto et les diodes vont défiler.

AC-1 · AC-2 ··· AC-8

Choisir le programme approprié à votre préparation, à son poids et suivre à la lettre les instructions du tableau suivant.

Exemple : cuire 200 g de pâtes

Boutons	**Affichage diodes**
1. Après avoir branché l'appareil, les diodes clignotent OU appuyer sur Pause/Annulation une fois.	:
2. Appuyer sur Cuisson Auto pour sélectionner le programme désiré.	AC-1
3. Appuyer sur Décongélation Auto Température/Durée pour sélectionner le poids.	0.2
4. Appuyer sur Valid/Départ Les diodes vont indiquer le temps par défaut	14:15

CUISSON AUTO

Fonction	Catégorie	Recommandations
AC-1	Riz / Pâtes	Mettre le riz et l'eau salée dans un plat large et profond. Ci-dessous, les volumes conseillés : **Riz** 100g 200g 300g Couvrir — **Pâtes** 100g 200 g 300g Couvrir **Eau** 180ml 330ml 480ml OUI — **Eau** 300ml 600ml 900ml NON ** Riz : Après la cuisson, maintenir couvert pendant 5 mn ou jusqu'à absorption de l'eau ** Pâtes : Pendant la cuisson, remuer plusieurs fois. Après la cuisson, laisser reposer 1 à 2 mn
AC-2	Légumes frais	Mettre entre 200 et 800 g de légumes dans un plat allant au four à micro-ondes et ajouter de l'eau. Couvrir avec un film de cuisson. Après la cuisson, remuer et laisser reposer. Ajouter de l'eau en fonction de la quantité de légumes. ** 200-400 g : 2 cuillères à soupe ** 500-800 g : 4 cuillères à soupe
AC-3	Légumes surgelés	Pareil que pour les légumes frais
AC-4	Popcorn	Pour 85 à 100 g de popcorn (sachets vendus dans le commerce). Vous pouvez arrêter le four avant la fin de la cuisson en appuyant sur Pause / Annulation.
AC-5	Boissons	Chauffer une tasse de 250-500 ml de liquide. La température initiale du liquide sera de 5-10°C. Utiliser une tasse ou un mug à large ouverture et ne pas couvrir.

AC-6	Pommes de terre	Pommes vapeur. Choisir des pommes de terre de taille moyenne (environ 200g). Les laver, les essuyer. Poids total 450-650g. Mettre les pommes de terre dans un plat large et couvrir avec du film de cuisson pour éviter les pertes d'eau. Retourner les pommes de terre à mi-cuisson.
AC-7	Pizza	Réchauffer une pizza de 150 g.
AC-8	Poisson	Pour cuire un poisson de 450 g. Après l'avoir lavé et écaillé, inciser la peau. Mettre le poisson dans un plat profond et de 22-27 cm de diamètre. En saupoudrant d'aromates. Après la cuisson, laisser reposer 2 minutes.

Remarque :
Les temps de cuisson indiqués dans le tableau sont basés sur des ingrédients initialement à température ambiante (20-25°C). Les résultats varient si ce n'est pas le cas.
La température, le poids et la forme des aliments influencent largement le résultat de la cuisson.
Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, vous pouvez ajuster le temps de cuisson.

8. DÉCONGÉLATION

Appuyer sur "Décongélation Auto-Température-Temps-Poids", bouton du haut ou bouton du bas et les diodes vont défiler comme ci-dessous. Ad-1 Def . Ad-2 Def . Ad-3 Def

Ad-1 --- pour décongeler de la viande (100 g à 2 Kg)

Ad-2 --- pour décongeler de la volaille (200 g à 3 Kg)

Ad-3 --- pour décongeler des fruits de mer (100 à 900 g)

Remarque :
Il faut tourner les aliments de tous les côtés pour une décongélation uniforme.
Décongeler prend plus de temps que cuire.
Si vous pouvez pénétrer les aliments avec la lame d'un couteau, vous pouvez considérer qu'ils sont décongelés.
Pour un résultat optimum, respecter les consignes ci-dessous.

Exemple : Pour décongeler 200 g de volaille

Boutons	**Affichage diodes**
1. Après avoir branché l'appareil, les diodes clignotent OU appuyer sur Pause/Annulation une fois	:
2. Appuyer sur Décongélation Auto Température Temps Poids pour sélectionner le type de préparation	Ad-2 Def
3. Appuyer sur Valid/Départ pour confirmer	
4. Appuyer sur Décongélation Auto Température Temps Poids pour sélectionner le poids	0.2 Def

5. Appuyer sur Valid/Départ

pour commencer la cuisson, les diodes vont décompter le temps restant

6. A mi-décongélation, 3 bips vont retentir pour vous informer qu'il faut retourner les aliments. Ouvrir la porte, retourner la préparation. Appuyer sur "Valid/Départ" pour continuer la décongélation. Si vous ne le faites pas lorsque le signal sonore retentit, le cycle de décongélation continuera jusqu'à 0.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

BIFTECK

Mettre les biftecks les uns à côté des autres dans un plat creux. Si les morceaux sont collés, essayer de les séparer.
Lorsque le signal sonore retentit, retourner les morceaux de viande.
Appuyer sur "Valid/Départ" pour poursuivre.
Une fois le temps écoulé, couvrir avec du papier aluminium et laisser reposer 5 à 15 mn.

EMINCÉ DE VIANDE

Mettre les morceaux de viande congelés dans un plat creux. Couvrir avec du film alimentaire.
Lorsque le bip retentit, retourner les morceaux et couvrir de nouveau.
Appuyer sur "Valid/Départ" pour poursuivre la décongélation.
Une fois la viande décongelée, réserver pendant 5-10 mn couvert avec de l'aluminium.

RÔTIS (BŒUF, PORC, VEAU)

Mettre dans un plat creux.
Au signal sonore, retourner le rôti.
Appuyer sur "Valid/Départ" pour poursuivre la décongélation.
Une fois le temps écoulé, garder couvert d'une feuille d'aluminium pendant 10 - 30 mn.

VOLAILLE

Retirer l'emballage d'origine. Attacher les pattes et les ailes avec de la ficelle alimentaire.
Mettre dans un plat creux.
Au bip, retourner la volaille.
Appuyer sur "Valid/Départ" pour continuer.
Une fois le temps écoulé, garder à couvert avec de l'aluminium pendant 15-30 mn.

POULET EN MORCEAUX

Mettre les morceaux de poulet dans un plat creux.
Au bip, les retourner.
Appuyer sur "Valid/Départ" pour poursuivre la décongélation.
Une fois le temps écoulé, maintenir à couvert avec une feuille d'aluminium pendant 5-30 mn.

9. PROGRAMMATION

Si vous voulez différer la cuisson, vous pouvez programmer le menu et le temps de cuisson et le four se mettra en marche à l'heure que vous avez programmée.
La programmation consiste en 2 points :
- programmer l'heure actuelle
- choisir le programme et le temps de cuisson

Exemple : il est actuellement 12h30 et vous voulez que le four micro-ondes se déclenche automatiquement sur 100P pendant 9mn30, à 14h20.

1		2	
Bouton	**Affichage**	**Bouton**	**Affichage**
1. Programmer l'heure actuelle		**2. Programmer le type et le temps de cuisson**	
1.1 Appuyer sur le bouton Horloge	0:00	2.1 Sélectionner la Puissance	M 10 0P
1.2 Appuyer sur Décongélation Auto Température Temps Poids pour programmer l'heure et le chiffre des heures va clignoter	12:00	2.2 Appuyer sur Décongélation Auto Température Temps Poids pour entrer le temps de cuisson	M 9:30
1.3 Appuyer de nouveau sur Horloge pour confirmer	12:00	2.3 Appuyer pendant 3 secondes sur Horloge pour revenir à l'heure actuelle	M 12:30
1.4 Appuyer sur Décongélation Auto Température Temps Poids pour entrer les minutes	12:30	3. Entrer l'heure de début. Répéter les étapes 1.2, 1.3, 1.4.	M 14:20
1.5 Appuyer sur Horloge ou attendre 5 secondes et le chiffre des minutes va arrêter de clignoter	12:30	4. Appuyer sur Horloge pour confirmer la programmation. La programmation est maintenant active et la cuisson commencera à l'heure prévue	M 12:30
		5. Vous pouvez vérifier l'heure de départ en appuyant sur Horloge	M 14:20

Remarque : on ne peut pas programmer les cuissons automatiques ni les décongélations.

10. CUISSON MULTI-SÉQUENTIELLE

Pour obtenir un résultat optimum, certaines recettes feront appel à différents modes et temps de cuisson. Vous pouvez faire votre propre programmation comme indiqué ci-dessous :

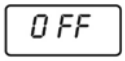
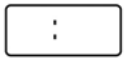
Exemple : vous voulez cuire des aliments sur mode micro-ondes 100P pendant 3min puis sur gril pendant 9min. Il y aura 2 séquences à programmer.

Bouton	**Affichage**
SÉQUENCE 1 : 100P pendant 3 mn	
1.	
2.	
SÉQUENCE 2 : grill pendant 9 mn	
1.	
2.	
3. la cuisson commence	

Lorsque le mode micro-ondes sera terminé, le mode gril se mettra en route automatiquement.
Remarque : on ne peut pas avoir plus de 4 séquences par cuisson. Répéter les étapes 1 et 2 de la séquence 1, si vous voulez poursuivre la cuisson.

11. SÉCURITÉ ENFANTS

Suivre les instructions pour bloquer le panneau de contrôle lorsque vous nettoyez le four ou pour que les enfants ne puissent pas l'utiliser sans surveillance. Un bip retentira. Tous les boutons seront rendus inactifs.

Bouton	**Affichage**
Pour activer la sécurité enfant Maintenir appuyé le bouton pendant 3 secondes jusqu'à ce qu' OFF apparaisse sur l'écran	
Pour Désactiver la sécurité enfant Faire la même opération et l'écran affichera	

ASTUCES POUR UNE BONNE CUISSON AU MICRO-ONDES

1. Placer les aliments correctement et la partie la plus épaisse vers le haut.

2. Sélectionner le temps de cuisson le plus faible et poursuivre si nécessaire. Il convient de bien surveiller la cuisson.

3. Couvrir les aliments avant de les faire chauffer avec du film de cuisson ou un couvercle spécial micro-ondes. Ceci évite les projections et permet une cuisson plus uniforme.

4. Remuer les aliments : de l'extérieur vers le centre du plat et plusieurs fois pendant la cuisson.

5. Retourner les aliments : certains aliments comme le poulet, les hamburgers ou les biftecks doivent être retournés au moins une fois pendant la cuisson.

6. Déplacer les aliments : par exemple les boulettes de viandes doivent être retournées et replacées du centre vers l'extérieur du plat.

7. Respecter le temps de repos recommandé. Retirer la préparation du four et remuer. Couvrir et laisser reposer pour que la préparation finisse de cuire doucement.

8. Vérifier l'état de la cuisson. Pour voir si votre préparation est bien cuite, le fait qu'elle soit tendre est un signe mais également :
- les aliments cuisent de façon uniforme, pas seulement sur les côtés
- les os des volailles bougent facilement
- le porc et la volaille ne sont pas roses
- le poisson est opaque et sa chair se détache facilement avec une fourchette

9. Condensation
Pour éviter qu'il y ait trop de condensation (phénomène normal pour une cuisson au micro-ondes), il convient de couvrir les aliments et de vérifier que les aérations ne sont pas obturées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Si possible laisser la porte du four ouverte pour être sûr qu'il soit inactif pendant le nettoyage. Il est conseillé de mettre la sécurité enfant avant de le nettoyer.
- Extérieur : nettoyer avec un chiffon doux et de l'eau tiède et savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Porte : nettoyer la porte et la fenêtre des 2 côtés avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Panneau de contrôle : passer soigneusement un chiffon humidifié à l'eau claire. Ne rien utiliser d'autre que de l'eau et à petite dose.
- Parois internes : utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. Procédure à l'identique pour la plaque Mica. Ne jamais retirer le couvercle de la plaque Mica. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ni de détergents même spécial four. Ne jamais rien pulvériser directement sur ou dans le four. Utiliser très peu d'eau et bien essuyer avec un chiffon sec pour qu'il ne reste pas d'eau dans ou sur le four.
- Plateau rotatif, support du plateau et axe de rotation : laver avec de l'eau légèrement savonneuse. Bien rincer et essuyer.

Remarque : si le four est très utilisé, il pourra survenir des odeurs étranges.
Pour les éliminer : Mettre plusieurs tranches de citron dans une tasse puis chauffer à forte température pendant 2-3 mn.
Mettre une tasse de thé rouge dans le four et faire chauffer à forte température.
Mettre des écorces d'orange dans le four et les faire chauffer à forte température pendant 1 mn

RÉPARATION

Attention : il est très dangereux pour toute personne autre qu'une personne qualifiée d'essayer de réparer l'appareil car cela signifie de retirer les protections qui empêchent l'exposition aux micro-ondes.

Attention : radiation micro-ondes
Ne pas vous exposer aux radiations émises par le four.

Err0 Remarque :
si l'écran montre Err0 pendant le fonctionnement, cela signifie que la sonde est hors
Err1 circuit et qu'il faut la remplacer. S'adresser à une station technique agréée.
si l'écran montre Err1 pendant le fonctionnement, c'est que la sonde est coupée et qu'il faut la changer. S'adresser à une station technique agréée.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE AND BROWN***
product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.
WHITE AND BROWN *creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

THE FOLLOWING BASIC PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCE
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

- Make sure the voltage in your living area corresponds to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
- Do not overcook the food.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing food in the oven.
- Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
- After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by a dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and cause smoke or catch fire.
- If materials inside the oven would smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
- To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
- Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
- When boiling liquid in the oven, use wide containers and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
- Eggs, potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking.
- The cooked eggs or liquid should not be removed out immediately. Wait a few minutes in order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- Never operate the oven if the door is damaged or if the oven does not work properly or if supply cord is damaged.
- Return the appliance to the nearest authorised service centre for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Use gloves to take out the food and take care of steam burns by opening the container from the side.
- To prevent the turntable from breaking:
- Let the turntable cool down before cleaning.
- Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.

- Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
- Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
- Do not store food or any other things inside the oven.
- Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would damage the oven.
- This appliance is not intended to be used by young children or infirm persons without supervision.
- When the appliance is operating in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
- Do not use outdoors.

SPECIAL RECOMMENDATIONS :

- Remove any object that may have been placed on the top of the appliance
- While operating, ensure that the appliance is not covered or does not touch flammable material, including curtains, draperies, walls, etc…
- Do not touch the hot surfaces of the appliance to avoid burns. Take care of metal parts and glass door that are very warm while operating.
- Pay special attention when removing hot accessories from the oven : hold the grid and the tray with a glove.
- When the appliance is hot, do not apply water on the glass on the door, in order to avoid cracking.
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Do not put any accessory or container directly on the lower heating element.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

OPERATION OF MICROWAVE OVEN

1. Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave. The key component of a microwave oven is the magnetron that will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food will vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

2. THE 3 PROPERTIES OF A MICROWAVE OVEN ARE

a) absorbability, the microwave causes the excess vibration of molecule of food so as to obtain heat. But the infiltration ability largely depends on the size, thickness and properties of the food.
b) penetrability, microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use containers with good microwave penetrability to achieve best heating result. See the below utensils guide.
c) reflectivity, microwave will be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish a magnetic field.

INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

1) To ensure sufficient ventilation, the distance of back of oven to the wall or cabinet should be at least 10cm, side of oven to the wall or cabinet should be at least 5cm, the top of oven to the ceiling or cabinet should be at least 20cm.
2) Do not place any object on the top of oven.
3) The oven shall be put far from TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.
4) The oven shall be so installed near a plug.

FOR THE FIRST USE

As manufacturing residue or oil can remain in the oven cavity or on heating elements, it usually will smell and even smoke; that is normal case and would not occur after several times use. Keep the door or window of your kitchen open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to operate as follows : set the oven to convection or grill mode and operate dry several times , operating dry can only be conducted in the grill or convection mode, it cannot be conducted at combination mode or microwave mode.

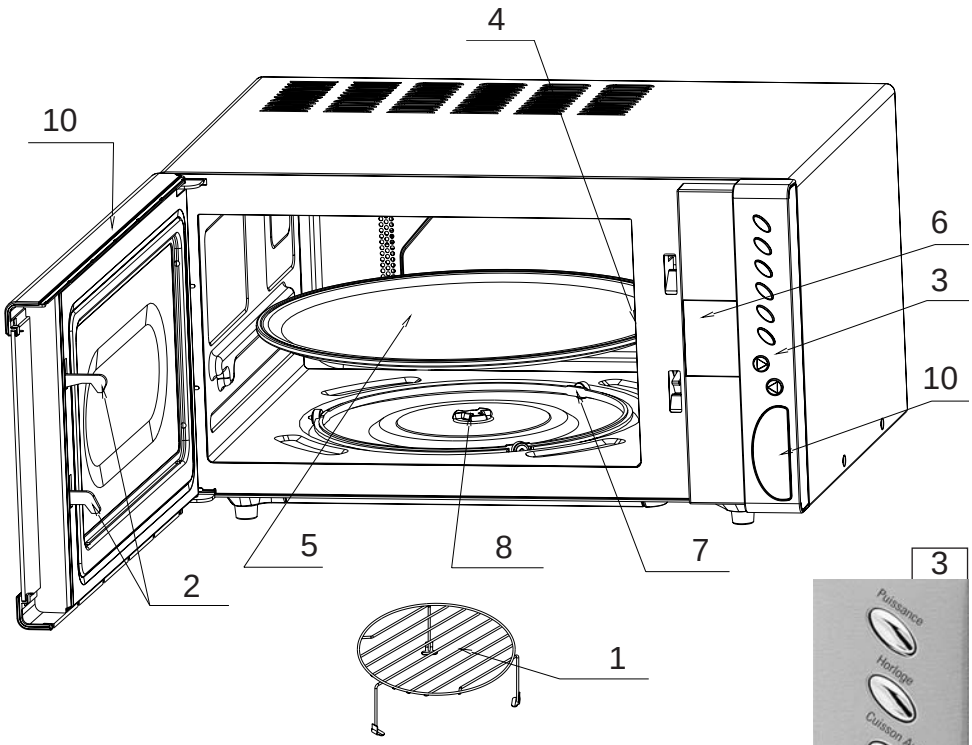
UTENSILS GUIDE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Conv	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes	Never use ceramics which are decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Cannot be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	Yes	
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the overtemperature may damage the film.

KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

1. Grill rack
2. Door interlock
3. Control panel
4. Waveguide cover
5. Glass turnable
6. LED
7. Rotating ring
8. Rotating axis
9. Oven door
10. Release button



Notes:

1. Door interlock ensures the oven can only be activated when the door is properly closed
2. Do not remove the Waveguide cover during cleaning.
3. Glass turntable turns to make food heated evenly when cooking
4. LED will show the clock time, cooking mode and left operation time, which depends on the current set mode

OPERATION OF CONTROL PANEL

1. AFTER POWER-UP

The LED Display will flash 3 times when plugged in power supply 88:88 . Then it will flash : , ready to receive the cooking menu and time.

2.AUTO.DEFROST TEMP. TIME. WEIGHT BUTTON

Increase or decrease cooking time, weight and Auto menu during operation by pressing upper or lower button

3. PAUSE/CANCEL

Press pause /cancel button once to

1. Stop the oven temporarily during cooking food.
2. Clear the enter if you make a mistake during setting .
3. Clear the previous setting if the food has been taken out prior to the preset time otherwise you cannot input new settings without disconnecting power supply.

4. AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure is finished, the LED Display will show End it and six beep sounds will be heard to advise you to take out food. If you do not press pause/cancel button once or open the door the beep will sound at an interval every 3 minutes.

5.MICROWAVE COOKING

Press power button, LED will scroll to show

M 100P M 80P ... M 20P

100P--- High power, 100% microwave power. Applicable for quick and thorough cooking.
80P--- Medium High power, 80% microwave power. Applicable for medium express cooking
60P--- Medium power, 60% microwave power . Applicable for steaming food
40P--- Medium Low Power, 40% microwave power. Applicable for defrosting food.
20P--- Low power, 20% microwave power . Applicable for keeping warm.

NOTE :

1 The max time that can be set is 99 minutes and 99 seconds .
2 Never use the Grill rack during microwave cooking.
3 Never operate the oven empty
4 If you turn the food during operation, press the Instant / Start button once and the preset cooking procedure will continue.
5 If you intend to remove the food before the pre-set time, you must press Stop/Clear button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation for next use.

Depress	**Display**
Example :To cook at 80P for 10 and 30 minutes.	
1. After power- up, the colon flashes or Press pause/cancel button once	:
2. Select the desired microwave power by depressing power button consecutively.	M 80P

3. Set cooking time by pressing button.

4. Press

to start, and LED will count down to show running time.
You can change the cooking time during cooking.

6.CONVECTION/COMBINATION/GRILL/COMBINATION

C---C1---C2---G---G1---G2

A) CONVECTION/COMBINATION

C--- Convection, the convection unit will be activated during operation time. In this mode, hot air will circulate throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.
C1--- Combination of convection and microwave cooking. The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, as well as tender, flavourful poultry, all with just the right amount of browning and crispness. Meats and poultry are better when cooked directly on the rack. A shallow dish can be placed below the food if gravy is to be made from the drippings.
C2--- Same as above except more microwave cooking time. Which is suitable for cooking large size poultry using the penetration ability of microwave.

TEMPERATURE SETTING
- Select operating temperature including 100°C,140°C,180°C 200°C 230°C.
- For defrosting, use 100°C.
- For baking, set the oven at 140 or180°C.
- For grill poultry, set at 180-230°C.
- In combination mode, the cooking temperature you set can't exceed 180°C as the oven cannot be heated to the temperature higher than 180°C.

Example :To cook with convection function C. . at 180°C for 20 mins

Depress		**Display**
1. Press the button consecutively to select desired menu		
2. Select the desired temperature by pressing		
3. Press to confirm		

4. Set the cooking time or preheating time.
In most case the oven has to be preheated to preset temperature before placing food in order to achieve best result.

Press to set cooking time

Or you may skip this step. The oven would be well heated within the default preheating time 15 mn

5. Press

to start cooking OR

6. The temperature is rising constantly during preheating period and LED will show as follows while temperature changes

The oven will be heated from 100°C.

Once the oven has reached the 100° C will go steady and the oven temperature is approaching 140°C.

Once the oven has reached the 180° C the numbers will go steady and the preheating process can be considered as terminated.

PREHEATING

1.In the convection mode, preheating is usually required to obtain best result. But preheating is not recommended to use in combination mode.

2. The preheating temperature must be always higher than oven temperature. For instance, the oven has been operated at 230°C, then you would like the oven to be operated at 180°C, in this case LED displays Err2 .

You must reset the temperature or wait the oven to cool down.

Notes:

1.The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

2. Do not cover turntable or rack with aluminum foil.

3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.

4. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

Convection cooking example :

Task	Weight /dimension	cook Temperature	Preheating	cooking time
grilling poultry	1.5kg chicken	230°C.	Yes	45 minutes
making cake	cake size is 20cm (diam.)	180°C	Yes	45 minutes
making cookies	25 pieces cookies	180°C	Yes	20 minutes
Baking pizza	15mm thickness	200°C	Yes	30 minutes

The examples described above are just instructions ,you can change cooking temperature , time by yourself depending on the food type ,weight, your cooking experience and your favour taste.

B) GRILL/COMBINATION

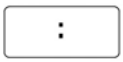
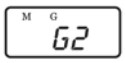
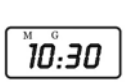
G--- Grill, the heating element will be energized during operation time. Which is applicable of grilling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown colour can be obtained.

G1--- Combination of Grill and microwave cooking. Heating element and magnetron are energized in an alternate way. Utilizing the properties of microwave penetration thick food is suggested to cook in this mode, as the centre of food can be reached and brown crust still can be obtained.

G2--- Same as above except more heating element working time
Note: it is not necessary to preheat for grill cooking.

Warning: In the modes of conv/combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT FROM BURNS.

Example :To grill food with [G2] menu for 10 and half minutes.

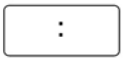
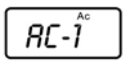
Depress	**Display**
1. After power- up, the colon flashes or Press Pause/Annulation button once	
2. Select desired cooking menu Conv/Combi/Gril	
3. Set cooking time depending on the type of food, experience and taste Décongélation Auto Température Temps Poids	
4. Start cooking Valid/Départ	

7.AUTO COOK

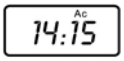
The oven has default cooking menus for simple operation. When the LED flashes, press Auto cook button and LED will scroll to show

Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions of below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Example: Steam 0.2kg pasta

Depress	**Display**
1. After power- up, the colon flashes or Press Pause/Annulation button once	
2. Press Cuisson Auto to select the desired menu	

3. Press to select the desired weight

4. Press . And LED will show the default running time. 

AUTOCOOK TABLE

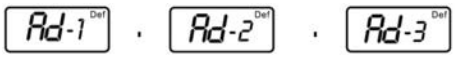
Function	Category	Direction
AC-1	Rice/Pasta	Place rice & boiling water with 0.25 to 1 teaspoon salt in a deep and large bowl .Refer the water volume as follows **rice** 100g 200g 300g cover **pasta** 100g 200g 300g cover **water** 180ml 330ml 480ml yes **water** 300ml 600ml 900ml no **Rice -After cooking ,stand cover for 5 minutes or until water has been absorbed . ** Pasta-During cooking stir several times. After cooking, stand for 1 or 2 min
AC-2	Fresh vegetable	Place 0.2-0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl Add water. Cover with wrap. After cooking ,stir and allow to stand. Add water according to the vegetable quantity. **0.2-0.4kg :2 Tablespoon; **0.5-0.8kg :4 Tablespoon
AC-3	Frozen vegetabe	Same as fresh vegetable
AC-4	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85g or 100g. Prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Pause/Cancel button to stop the popping process.
AC-5	Beverage	Heating a cup of 250ml or 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10°C. Use a wide cup and do not seal.
AC-6	Potato	Cooking the jacket potato . Choose medium sized potatoes approx. 200g,wash and dry them, total weight is about 0.45 kg or 0.65kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss. Turning the potatoes is necessary halfway.
AC-7	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15Kg.
AC-8	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45Kg. After the fish washed and scales removed, make slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27 cm diameter sprinkle lightly with some ingredient .After cooking ,stand for 2 minutes .

Note:
1. The cooking time above are based on food which are at room temperature of 20-25°C. Results will vary for food with different temperature.
2. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

8. DEFROST

Press

the upper or lower button and LED display will scroll to show



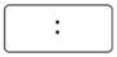
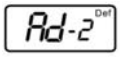
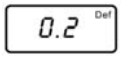
Ad-1 --- for defrosting meat. the weight ranges from 0.1Kg to 2.0 Kg.

Ad-2 --- for defrosting poultry. the weight ranges from 0.2 to 3.0Kg.

Ad-3 --- for defrosting seafood. the weight ranges from 0.1 to 0.9Kg.

Note:
1. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
2. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
3. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered as completed.
4. Observe the below Defrost guide to achieve best performance.

Example :To defrost 0.2kg poultry.

Depress	**Display**
1. After power- up, the colon flashes or Press pause/cancel button once	
2. Press to select the kind of food	
3. Press to confirm	
4. Press to select the desired weight	

5. Press to start cooking, LED will count down to show the default running time

6. Half way during defrosting 3 beep sound will be heard twice to advise you can turn over the food. Open the door. Press Instant/start button again to continue defrosting. If you do not, when an audible signal sounds, the defrosting cycle will continue until the time counts down to 0.

DEFROST GUIDE

STEAKS CHOPS

- position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate them as soon as possible.
- when the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food.
- Press Instant/start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

MINCED BEEF

- Place frozen minced beef on a shallow dish.
- when the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Remove defrosted portions, turn over.
- Press Instant/start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

ROAST MEAT (BEEF/PORK/LAMB)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- when the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food.
- Press Instant/start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.

POULTRY

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with food string.
- Place breast side down on a shallow dish.
- when the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food.
- Press Instant/start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-30 minutes.

CHICKEN PIECES (CHICKEN WINGS AND DRUMSTICK)

- Place chicken pieces on a shallow dish.
- when the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food.
- Press Instant/start to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

9.AUTOMATIC STARTING (DELAYED FUNCTION)

If you do not want the menu be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will automatically start at your set time. The setting will consist of 2 steps: 1. Setting the current clock; 2.setting the cooking menu and time

Example :Now it is 12:30 clock ,if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20 .

1		2	
Depress	**Display**	**Depress**	**Display**
1. Set current time		**2. Set the cooking menu and time**	
1.1 Depress Horloge button	0:00	2.1 Select cooking power Puissance	M 10 0P
1.2 Press Décongélation Auto Température Temps Poids to set hours and hours will flash	12:00	2.2 Press Décongélation Auto Température Temps Poids to set the cooking time	M 9:30
1.3 Depress again Horloge to confirm hours	12:00	2.3 Press and hold Horloge for 3 seconds to return to current clock	M 12:30
1.4 Press Décongélation Auto Température Temps Poids to set minutes	12:30	3. Set the time you expect to start. Repeat the step of 1.2, 1.2, 1.4	M 14:20
1.5 Depress Horloge or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady	12:30	4. Depress clock button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated and the menu will start at 14:20	M 12:30
		5. You may check the preset starting time by pressing Horloge button	M 14:20

NOTE: Delayed function is not applied to autocook and defrost cooking .

10. MULTI-SEQUENCE COOKING

To obtain best cooking result ,some recipes call for different cooking modes and times. You may program your personalized menu as follows:

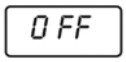
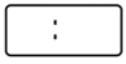
Example :you want to cook food with 100p microwave for 3 minutes then grill food for 9 minutes . You will set 2 sequences.

Depress	**Display**
SEQUENCE 1: 100Pmicrowave for 3min	
1. Power	
2.	
SEQUENCE 2: grill food for 9min	
1.	
2.	
3. Start cooking	

When microwave power cooking has finished, the oven will begin grilling operation automatically .
Notes: Max 4 sequences can be set per time. Repeat the steps 1 and 2 of sequence 1, if you like to set more.

11.CHILD LOCK FUNCTION

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. A beep sound will be heard. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

Depress	**Display**
To set child lock depress and hold button for about 3 seconds until LED appears OFF	
To cancel child lock: the operation is same as above and LED will show colon.	

MICROWAVE COOKING TIPS

1) Arrange food carefully, place thickest areas towards outside of the dish.

2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.

3) Cover food before cooking check recipe for suggestions: microwave plastic wrap or a lid. Covers prevent from spattering and help foods to cook evenly. (And also helps to keep the oven clean).

4) Stir foods: From outside to centre of dish once or twice during cooking, if possible.

5) Turn foods: Food such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.

6) Rearrange food: Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the centre of the dish to the outside.

7) Allow standing time.
After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.

8) Check for doneness
Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:
-Food steams throughout, not just at edge.
-Poultry thigh joints move easily.
-Pork and poultry show no pinkness..
-Fish is opaque and flakes easily with a fork.

9) Condensation
A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered food will not cause as much condensation as uncovered food. Ensure that the ventilation openings are not blocked.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

Exterior:
The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:
Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:
Care should be taken when cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly with water only. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners. Avoid the use of excess water.

Interior walls:
To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Build up splashes may overheat and begin to smoke or catch fire.
Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any water is removed with a soft cloth.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis :
Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

TIP:
When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odours in oven, you can get rid of them as follows:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.

SERVICING

Warning: it is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repairing operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Caution: MICROWAVE RADIATION

Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting microwave energy.

Note:

Err0 if LED displays Err0 during work ,it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

Err1 if LED displays Err1 during work, it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.